

广州酱腌菜铅 亚硝酸盐 苯甲酸检测

产品名称	广州酱腌菜铅 亚硝酸盐 苯甲酸检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

广州酱腌菜铅 亚硝酸盐 苯甲酸检测

服务范围让检测从此变得简单腌制咸菜，疙瘩咸菜，萝卜咸菜，瓜咸菜，酱腌咸菜，老咸菜自制咸菜，进口咸菜，出口咸菜，袋装咸菜，散装咸菜，咸菜干

服务项目让检测从此变得简单亚硝酸盐检测，商业无菌检测，甜蜜素检测，明矾检测，安赛蜜检测大肠杆菌检测，盐度检测，菌落总数检测，农药残留检测，重金属检测

服务标准让检测从此变得简单SN/T 1953-2007 进出口腌制蔬菜检验规程GB/T 5009.54-2003 酱腌菜卫生标准的分析

出厂前的酱腌菜检验涉及多个方面，主要包括以下项目：

1. 外观检验

酱腌菜外观应该呈现出统一、鲜亮、色泽均匀的状态。如果出现发霉、变色、表面粘液等现象，就说明腌制过程出了问题，可能会影响产品的质量 and 营养价值。

2. 气味检验

酱腌菜的气味应该是清香浓郁、天然自然，没有异味或者酸臭的气味。如果出现异味或者气味异常，就说明其中可能含有有害物质，影响消费者的健康。

3. 营养成分检验

酱腌菜中含有多种微量元素、维生素和蛋白质等营养成分，需要进行全面检测，确保产品的营养价值。其中包括蛋白质含量、糖分含量、脂肪含量、维生素C含量、钙含量、铁含量等。

4. 病原菌检验

制作酱腌菜时会使用较多的盐巴和调料，容易滋生各种病菌，如大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，因此需要进行全面的病原菌检测，确保产品的安全性。

5. 农残检验

酱腌菜中可能含有农药残留，需要进行全面检测，以确保质量安全。其中包括有毒的有机磷、有机氯、杀虫剂等。

出厂前的酱腌菜检验涉及多个方面，需要进行全面的检测，以确保产品的质量和安全。制造商应严格按照相关规定进行生产，保证产品的优良品质。消费者在购买酱腌菜时，也应该注意选择正规、zhiming的品牌，以确保自身的健康安全。

